

Pogaca Cvet (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **1 dl** mleka
- **1** jaje
- **1** belance
- **100-150 g** šecera
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 dl** ulja

Nadev:

- **500 g** sitnog sira
- **2-3 kašike** tucane ljute paprike
- **1** jaje
- **po ukusu** soli

Priprema

Od brašna, soli, šecera, ulja, mleka, belanceta i jajeta zamesiti mekše testo, ako je potrebno, dodati malo tople vode. Sipati nadošli kvasac i mesiti sve dok testo ne pocne da se odvaja od suda. Ostaviti na toplom da odmara, dok se ne udupla. Za fil pomešati sir, jaje i tucanu papriku, posoliti po želji.

Podeliti testo na 4 kugle i svaku razviti na velicinu pleha. Premazati kore, sem poslednje, filom.

inijom napraviti manju kruznicu na sredini testa, radi lakšeg rezanja, pa iseci testo na 16 delova.

Uzimati po dva dela, pa uvijati rukama u suprotnom pravcu dva puta. Tako uraditi i sa preostalim testom.

Uvrnuti krajeve i treci put, saviti ih unutra i formirati latice. Ostaviti da odmara.

Ugrejati pecnicu, premazati pogacu umucenim jajetom i posuti latice susamom i curikotom, kao i sredinu cveta.

Peci pogacu dok lepo ne porumeni. Ostaviti da se prohladi.

Savet